

# Menù di Pasqua

Aperitivo di benvenuto con delizie di corte:

Quiche Pasqualina

Arrosticini d'agnello

Cestino di frolla al pomodoro

con tartare di Fassona e tartufo nero

Verdure di stagione in tempura di riso

Tostini Harris Style

Gamberoni in tempura alla curcuma

## *A tavola:*

Nido di patate fiammifero

con asparagi agrodolci, ovetto poche e bacon arrosto

Risotto Carnaroli, crema di piselli novelli,  
speck d'Asiago e Moesin del Cansiglio

Scrigno ripieno d'anatra, sauté d'asparagi verdi  
e polvere di liquirizia

Sorbetto alle fragoline di bosco e Prosecco CastelBrando

Sottospalla di vitello glassata,  
purè ai sapori primaverili  
e fior di zucchina fritto

Mezz'uovo ai sapori esotici  
(mousse al latte di cocco, lime e mango)

Acqua minerale

Selezione di vini

€ 85,00 p.p.

## *Ristorante Sansovino*